

Data de caducitat o de consum preferent?

Enfocament basat en el risc per ajudar els operadors econòmics a decidir si apliquen la data de caducitat o la de consum preferent als seus productes

Aquest document és un extracte traduït de l'opinió científica de l'EFSA a la [Guia per al marcatge de les dates i la informació relacionada amb els aliments: part 1 \(marcatge de la data\)](#), on es destaca la informació clau que l'operador econòmic (OE) ha de tenir en compte a l'hora de decidir quina data de marcatge li correspon al seu producte. Per entendre-ho millor, es recomana que es consulti el document íntegre.

El Reglament (UE) 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell, de 25 d'octubre de 2011, regula la informació alimentària facilitada al consumidor. L'article 2 defineix la "data de durada mínima" com la data fins a la qual l'aliment manté les seves propietats específiques quan es conserva correctament i l'article 24 estableix que, en cas d'aliments microbiològicament molt peribles i que puguin suposar un perill per a la salut humana, la data de durada mínima s'ha de canviar per la "data de caducitat".

La **data de caducitat** dels aliments és una qüestió de seguretat: els aliments es poden consumir fins a aquesta data, però no després, encara que tinguin bon aspecte. La data de **consum preferent** es refereix a la qualitat, ja que l'aliment és segur per consumir després de la data, però pot ser que perdi característiques organolèptiques pròpies com sabor, textura, etc.

L'operador econòmic (OE) és el responsable de decidir quina data de les dues li correspon al seu producte i, per ajudar-lo en aquesta determinació, l'EFSA proposa utilitzar un arbre



de decisions amb una sèrie seqüencial de 10 preguntes.

L'arbre es basa en el risc, de manera que per als aliments sotmesos a processos que eliminin microorganismes patògens i evitin la recontaminació, o que no afavoreixin el seu creixement, es considera que el risc per a la salut del consumidor no augmenta durant la seva vida útil, de manera que és apropiat indicar data de **consum preferent**.

Però si no hi ha un pas d'eliminació de patògens o pot existir la possibilitat de recontaminació després d'un tractament i s'afavoreix el creixement de patògens contaminants, es considera que el risc per al consumidor augmenta durant la vida útil i serà necessari indicar **data de caducitat**.

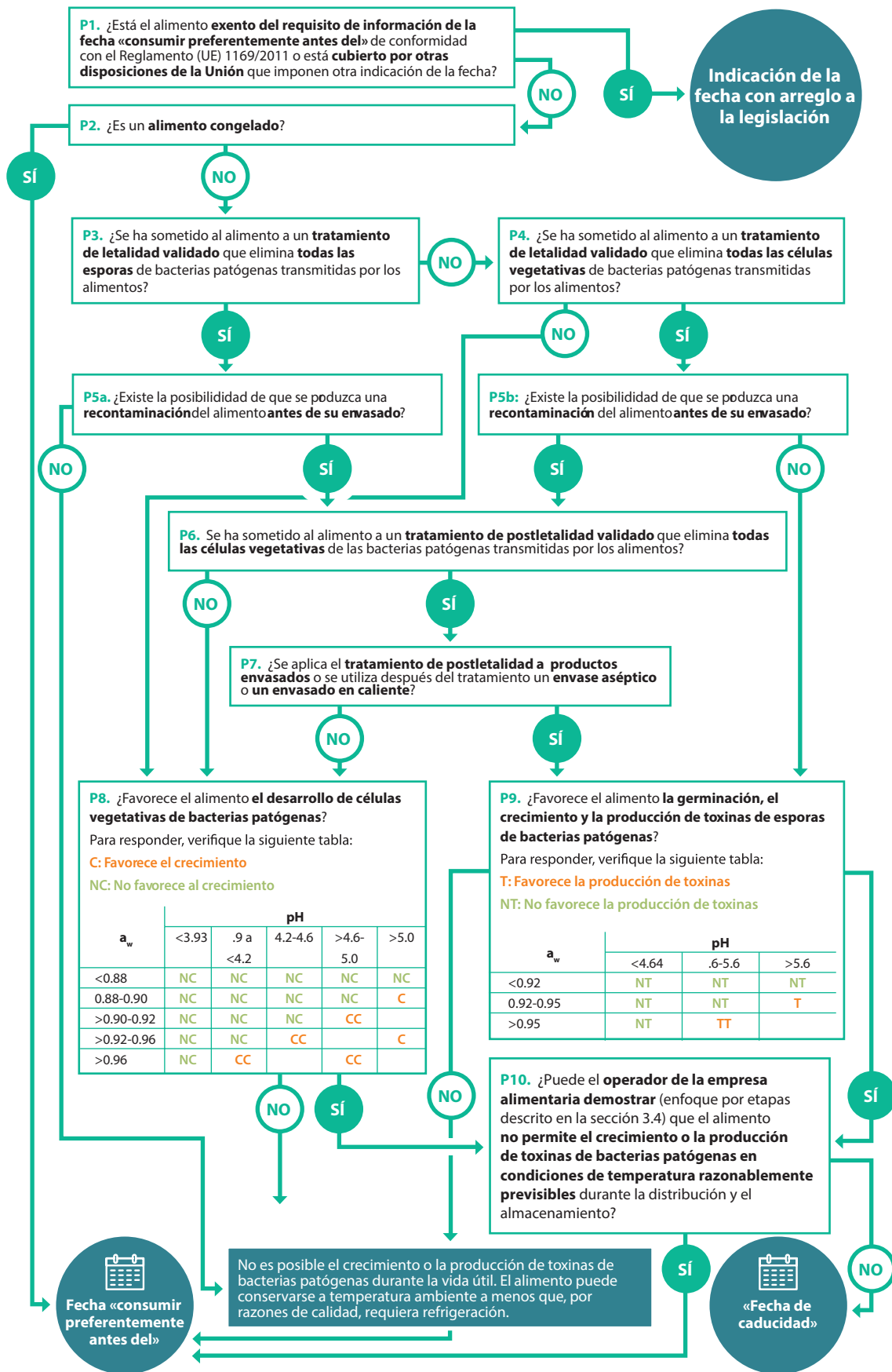
L'eina de l'arbre de decisions s'ha d'aplicar producte per producte, identificar-ne els microorganismes rellevants patògens i determinar si poden créixer o produir toxines en condicions raonablement previsibles durant el seu processament i emmagatzematge.

L'OE ha d'entendre l'objectiu i els efectes dels processos aplicats durant la fabricació.

acsa brief

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Setembre - Octubre 2021



Interpretació de les preguntes i ajuda per respondre a l'arbre de decisions

Pregunta P1. Fa referència a l'annex X del Reglament (UE) núm. 1169/2011, sobre informació alimentària al consumidor, que exclou una sèrie d'aliments de portar data de duració mínima. Com per exemple: fruites i hortalisses fresques, vins, begudes amb graduació alcohòlica superior al 10%, productes de fleca i brioxeria que es consumeixen en 24 h, vinagre, sal, sucre sòlid, productes de confiteria i xiclets.

O al cas d'aliments regulats per altres disposicions de la UE que els imposen un marcatge de data específic, com per exemple, els ous i els mol·luscs bivalves vius (MBV) :

- **Per als ous de classe A**, el Reglament (CE) 589/2008, pel qual s'estableixen les normes de comercialització dels ous, disposa a l'article 13 que la data de durada mínima s'ha de fixar com a màxim al cap dels 28 dies de la posta.

El Reglament 853/2004, pel qual s'estableixen les normes específiques d'higiene per als aliments d'origen animal, a l'annex III, secció X, capítol 1, punt 3, estableix que els ous s'han de lliurar al consumidor en un període màxim de 21 dies a partir de la posta.

- **Per als MBV**, el Reglament (CE) 853/2004, a l'annex III, secció VII, capítol VII, punt 2, estableix que la data de durada mínima es pot substituir per la frase "Aquests animals han d'estar vius en el moment de la venda".

Si no és el cas, l'OE ha de passar a la **pregunta P2**, que està relacionada amb l'emmagatzematge congelat del producte. Si el producte es distribueix i conserva congelat, no s'espera un creixement de microorganismes patògens durant la vida útil i, per tant, li correspon "**consumir preferentment abans del ...**".

Per als aliments no congelats, l'OE ha d'avaluar l'efecte del processament sobre la contaminació del producte final responent a les preguntes P3-P10 de l'arbre de decisions.

Preguntes P3 i P4. Per respondre-hi, s'ha de tenir en compte l'efecte de les condicions de processament (per exemple, el temps i la temperatura en un tractament tèrmic) sobre la inactivació de patògens - *vegeu la taula 4 de la secció 3.2.1 de la Guia* -.

Així, si un aliment se sotmet a un tractament de pasteurització dirigit als bacteris patògens vegetatius més resistents tèrmicament, però que no elimina les espores bacterianes, la resposta a **P3. El producte alimentós se sotmet a un tractament letal validat que elimina totes les espores de bacteris patògens transmesos pels aliments?** ha de ser "No" i la resposta a **P4. El producte alimentós se sotmet a un tractament letal validat que elimina totes les cèl·lules vegetatives de bacteris patògens transmesos pels aliments?** ha de ser "Sí".

En el cas de productes mixtos o multicomponents, un "Sí" a P3 o P4 ha de fer referència a tots els ingredients del producte final.

Pregunta P5 (P5a o P5b). La resposta ha de ser "No" si s'aplica el tractament de postletalitat sobre l'aliment ja envasat, o si se'n realitza un envasament asèptic o un emplenament en calent. La resposta ha de ser "Sí", si n'hi ha manipulació després del tractament letal i abans de l'envasament que comporti una possibilitat de contaminació microbiana. L'operador ha de passar a la següent pregunta.

Pregunta P6. Es refereix als aliments que se sotmeten a un segon tractament de postletalitat després del tractament primari esmentat a P3-P4. Igual que a P3 i P4, la pregunta P6 s'ha de respondre en funció de l'efecte de les condicions de processament sobre la inactivació de patògens (per exemple, temps i pressió en un tractament d'alta pressió).

acsa brief

Agència Catalana de Seguretat Alimentària

Setembre - Octubre 2021

Segons aquest efecte, el producte final (després del processament) pot estar:

- (i) lliure de patògens (és a dir, per sota de la detecció),
- (ii) potencialment contaminat només amb espores de bacteris patògens, o
- (iii) potencialment contaminat amb espores i cèl·lules vegetatives de bacteris patògens.

Si l'aliment se sotmet a un tractament validat i se n'eliminen totes les cèl·lules vegetatives (però no totes les espores) de bacteris patògens transmesos pels aliments i no hi ha possibilitat de recontaminació abans de l'envasat, la contaminació potencial del producte final només es limita a espores de bacteris patògens.

En canvi, si es recontamina després d'un tractament tèrmic però abans de l'envasat, per exemple, tallar el pernil cuit abans d'envasar-lo, també pot incloure cèl·lules vegetatives de bacteris patògens.

Pregunta P7. Avalua la possibilitat de recontaminació de l'aliment.

Si aquest segon tractament de letalitat es realitza sobre l'aliment envasat o si seguidament se'n realitza un envasament asèptic o un emplenament en calent, la resposta ha de ser "Sí" i s'ha de passar a la **pregunta P9**.

La resposta ha de ser "No" si hi ha alguna manipulació després del tractament de postletalitat i abans de l'envasament que condueixi a una possible contaminació microbiana del producte. Llavors s'ha de passar a la **pregunta P8**.

P8 i P9 fan referència a la capacitat d'un aliment per afavorir el **creixement de bacteris patògens (P8) o la germinació d'espores, creixement i producció de toxines (P9)**. Per respondre-hi s'ha d'avaluar en funció del pH i l' a_w , mitjançant la taula proporcionada a l'arbre de decisions. Cal tenir en compte que la taula fa referència a una temperatura òptima de creixement i condicions òptimes per a la resta de factors que afecten el creixement microbià, com per exemple, absència de conservants i absència de atmosfera modificada o envasat al buit.

Tenint tot això en compte, si un aliment té una combinació de pH i d' a_w que **no permet el creixement de bacteris patògens (P8) o la germinació d'espores, el creixement i producció de toxines de bacteris patògens (P9)** es pot emmagatzemar a temperatura ambient, tret que requereixi refrigeració per motius de qualitat. En aquest cas, és adequat un marcatge amb "**Consumir preferentment abans del**".

Per a productes amb una combinació de pH i d' a_w que sí que permet el creixement de bacteris patògens i la producció de toxines s'ha de respondre la **pregunta P10**.

P10. Fa referència a si l'OE és capaç d'aportar evidències que l'aliment no afavoreix el creixement ni la producció de toxines de patògens en condicions raonablement previsibles de temperatura durant la distribució i l'emmagatzematge, gràcies a, per exemple, l'addició de conservants o l'ús d'atmosfera modificada.

Les evidències han de referir-se a factors intrínsecs i extrínsecs de l'aliment, independentment del temps d'emmagatzematge (és a dir, han de ser vàlids fins i tot després que l'aliment superi la data de "consum preferent").

L'OE, per respondre-hi, pot requerir estudis específics, per exemple, assajos d'inoculació (*challenge test*) centrats en:

- Els microorganismes patògens rellevants que es poden trobar en l'aliment,
- Les característiques de l'aliment, i
- Les condicions d'emmagatzematge (vegeu la secció 3.4.2 de la [Guia](#)).

Per exemple, en el cas d'un producte de la pesca envasat en atmosfera modificada, en el qual només hi poden haver espores de bacteris patògens al final del processament i que es distribueix per refrigeració, les proves proporcionades per l'OE s'han de centrar sobre *Cl. botulinum* no proteolític.